



# CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL "MEZCAL TEMACHTIANI"

## Diplomado "Maestro del mezcal"

MEZCAL TEMACHTIANI  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL



**4 CERTIFICACIONES DE GOBIERNO DE MÉXICO - SEP**



Modulo I. Maestro del mezcal. EC0313 Fabricación de mezcal artesanal  
Modulo II. Maestro promotor del mezcal. EC0623 Venta de mezcal en establecimientos  
Modulo III. Maestro catador. EC01257 Cata de destilados nacionales con DO  
Modulo IV. Maestro en bebidas mezcaleras. EC0128 Preparación de bebidas  
Modulo V. DEMEZCAL Desarrollo empresarial, aspecto fiscal, exportación.

\* ¡Puedes tomarlos individual o varios!

Mayores informes: [www.cuanaxmezcal.com.mx/maestro-mezcalero](http://www.cuanaxmezcal.com.mx/maestro-mezcalero) WhatsApp: 461-1522235



## ¿POR QUE PARTICIPAR?

- Único programa **integral** desde el 2019.
- Únicos que te ofrecemos **4 certificaciones oficiales** que generan valor a la producción, comercialización, cata y bebidas.
- Amplia **experiencia** desde el 2007 en el sector de maguey-mezcal, y como instructores y consultores (desde el 2001).
- **Staff** con experiencia en mezcales artesanales y ancestrales, certificados ante la NOM-070-SCFI-2016, orgánico, destilación en barro, filipino y cobre, cocimiento en pozo y mamposteo, producción de gran altura (2,250 MSNM), ganadores de 33 medallas por calidad en concursos de cata.
- **Organizadores** de concurso nacional de cata y formadores de catadores.
- Fuimos el **primer** centro como evaluador de catador ante el CONOCER.
- **Productores** de bebidas adicionales como licores, gin, destilados, abocados.
- **Compartimos** temas de marca, padrón de bebidas, marbetes, etiquetado, maquila, ruta del mezcal, e-commerce, entre otros.



MEZCAL TEMACHTIANI  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# 7ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI” Diplomado “Maestro del Mezcal”

## MENÚ DE CONSULTA:



Da click en el menú para ir a la página



MEZCAL TEMACHTIANI  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# 7ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI” Diplomado “Maestro del Mezcal”

## PROGRAMA y MÓDULOS 2025

### Capacitación virtual



#### Módulo EC0623 Venta de mezcal

- Lunes 21 y 28 de abril
- 4 a 8 pm

#### Módulo EC1456 Cata de destilados DO

- Lunes 12 y 19 de mayo
- 4 a 8 pm

#### Módulo EC0128 Preparación de bebidas

- Lunes 26 mayo y 2 de junio
- 4 a 8 pm

#### Módulo EC0313 Fabricación de Mezcal artesanal

- Lunes 9 y 16 de junio
- 4 a 8 pm

#### Módulo DEMEZCAL

- Lunes 23 y 30 de junio
- 4 a 8 pm

## Sesiones presenciales para prácticas – 14 al 18 de julio

#### Lunes

- Practica cosecha de magueyes
- Identificar variedades
- Identificar madures, medición brix
- Herramientas
- Residuos
- Bitácoras
- Prácticas sustentables

#### Martes

- Practica de cocimiento
- Uso de horno de pozo y mampostería elevada
- Practica fermento
- Compuestos volátiles
- Prácticas sustentables

#### Miércoles

- Práctica de 1ª y 2ª destilada. Mejora de perfil sensorial
- Cortes y fraccionado
- Medición de alcohol /tablas corrección
- Dilución de % alc.
- Uso de destilado filipino y ancestral
- Evaluación EC0313

#### Jueves

- Revisión de etiquetado / NOM
- Práctica de presentación de mezcales
- Certificación del mezcal ante OC
- Practica de cata analítica (calificar 20 destilados min. / concursos)
- Elaborar ficha de producto / perfil

#### Viernes

- Práctica de cocteles. Recetario con 30.
- Crear 3 propios.
- Revisión NMX-V-052, Bebidas Alcohólicas que contienen Mezcal
- Cierre con evaluaciones oficiales.



# 7ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI”

## Diplomado “Maestro del Mezcal”

**MEZCAL TEMACHTIANI**  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Pq	Módulos y paquetes	Competencia a certificar	Temario
1	Modulo I. Maestro del mezcal	EC0313	Los magueyes, uso, tipos y taxonomía. NOM-070-SCFI-2016 Mezcales. El proceso de producción artesanal. Parámetros de calidad. Prácticas sustentables. Recolectar el maguey. Preparación del mezcal artesanal.
2	Modulo II. Maestro promotor del mezcal	EC0623	Los mezcales, categorías y clases. Denominación de origen mezcal. Etiquetado NOM-070. Certificación del mezcal ante OC Presentar opciones de mezcal, Servir bebidas de mezcal.
3	Modulo III. Maestro catador.	EC1456	Los atributos de los mezcales y destilados Los sentidos y la cata. Preparar sesión, realizar cata y cierre. Cata analítica y cata hedonista de 20 bebidas. Parámetros de calificación en un concurso.
4	Modulo IV. Maestro en bebidas mezcateras	EC0128	Preparar el área del servicio de bebidas. Conociendo las bebidas clásicas. Preparar bebidas mezcateras NMX-V-051. Bebidas alcohólicas que contienen Mezcal
5	Modulo V. DEMEZCAL	NA	Desarrollo empresarial y competitividad Aspectos fiscales Exportación a USA Diseño de una ruta turística del mezcal



Mayores informes: WhatsApp - 461-1113359  
[www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani](http://www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani)



**MEZCAL TEMACHTIANI**  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# 7ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI” Diplomado “Maestro del Mezcal”

## Tarifas

Pq	Grupo mínimo de 6 personas Nos reservamos el derecho de cambiar la fecha hasta cubrir grupo mínimo.	Módulos	TARIFAS (+ IVA)
	Tarifa regular o 3 MSI tarjeta de crédito ( <a href="#">ver cada tarifa</a> ) 5 módulos de capacitación virtual + evaluación de competencia sin costo) Tenemos modalidad virtual con practicas presenciales + insumos	5	\$8,305.00
	Contado con deposito o transferencia ( <a href="#">ver cada tarifa</a> ) 5 módulos de capacitación virtual + evaluación de competencia sin costo) Tenemos modalidad virtual con practicas presenciales + insumos	5	\$7,550.00
1	Modulo I. Maestro del mezcal curso online virtual + evaluación sin costo ( <a href="#">ver cada tarifa</a> ) Tenemos modalidad virtual con practicas presenciales	EC0313	\$2,365.00
2	Modulo II. Maestro promotor del mezcal curso virtual + evaluación sin costo ( <a href="#">ver cada tarifa</a> ) Tenemos modalidad virtual con practicas presenciales + insumos	EC0623	\$1,980.00
3	Modulo III. Maestro catador curso virtual + evaluación sin costo ( <a href="#">ver cada tarifa</a> ) Tenemos modalidad virtual con practicas presenciales + insumos	EC1456	\$1,980.00
4	Modulo IV. Maestro en bebidas mezcaleras curso virtual + evaluación sin costo ( <a href="#">ver cada tarifa</a> )	EC0128	\$1,980.00
5	Modulo V. DEMEZCAL – Desarrollo empresarial del Mezcal (curso virtual) (gratis con diplomado completo)		\$1,650.00



Mayores informes: WhatsApp - 461-1113359  
[www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani](http://www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani)



# 7ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI” Diplomado “Maestro del Mezcal”

## Ejemplos de certificados oficiales

MEZCAL TEMACHTIANI  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL



EL CONSEJO NACIONAL DE  
NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE  
COMPETENCIAS LABORALES

Otorga a:  
**JUAN ANTONIO CASTELLANOS  
CARDONA**

con Clave Única de Registro de Población:  
CACF700007H0704904

Certificado de Competencia Laboral  
en el Estándar de Competencia

Cata de destilados nacionales con denominación de origen

Inscrito en el Registro Nacional de Estándares de Competencia con clave: 4C307  
Publicado en el Diario Oficial de la Federación con fecha: 22 de Septiembre de 2020

Entidad de Certificación y Evaluación

4C Consultoría y Desarrollo, A.C.

El presente se expide en la Ciudad de México, a 21 de Septiembre de 2020

Rodrigo A. Rojas Navarrete  
Director General del CONOCER



Folio: CONOCER-D-000007020

CONSEJO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

Este certificado es válido en el territorio nacional. No obstante, puede haber restricciones en otros países.



EL CONSEJO NACIONAL DE  
NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE  
COMPETENCIAS LABORALES

Otorga a:  
**JUAN ANTONIO CASTELLANOS  
CARDONA**

con Clave Única de Registro de Población:  
CACF700007H0704904

Certificado de Competencia Laboral  
en el Estándar de Competencia

Fabricación de mezcal artesanal

Inscrito en el Registro Nacional de Estándares de Competencia con clave: 4C001  
Publicado en el Diario Oficial de la Federación con fecha: 22 de Septiembre de 2020

Entidad de Certificación y Evaluación

4C Consultoría y Desarrollo, A.C.

El presente se expide en la Ciudad de México, a 21 de Diciembre de 2020

Rodrigo A. Rojas Navarrete  
Director General del CONOCER



CONSORCIO  
“Contribuyendo a la competitividad  
de las empresas y emprendedores”



EL CONSEJO NACIONAL DE  
NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE  
COMPETENCIAS LABORALES

Otorga a:  
**JAVIER TOLEDO JUAREZ**

con Clave Única de Registro de Población:  
T03730028407L9V04

Certificado de Competencia Laboral  
en el Estándar de Competencia

Preparación y servicio de bebidas

Inscrito en el Registro Nacional de Estándares de Competencia con clave: 4C308  
Publicado en el Diario Oficial de la Federación con fecha: 24 de Septiembre de 2020

Entidad de Certificación y Evaluación

4C Consultoría y Desarrollo, A.C.

El presente se expide en la Ciudad de México, a 19 de Diciembre de 2020

Rodrigo A. Rojas Navarrete  
Director General del CONOCER



Folio: CONOCER-D-000007020

CONSEJO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

Este certificado es válido en el territorio nacional. No obstante, puede haber restricciones en otros países.



EL CONSEJO NACIONAL DE  
NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE  
COMPETENCIAS LABORALES

Otorga a:  
**JAVIER TOLEDO CHAVEZ**

con Clave Única de Registro de Población:  
T03730028407L9V04

Certificado de Competencia Laboral  
en el Estándar de Competencia

Venta de mezcal en establecimientos de alimentos y  
bebidas

Inscrito en el Registro Nacional de Estándares de Competencia con clave: 4C308  
Publicado en el Diario Oficial de la Federación con fecha: 24 de Septiembre de 2020

Entidad de Certificación y Evaluación

4C Consultoría y Desarrollo, A.C.

El presente se expide en la Ciudad de México, a 11 de Diciembre de 2020

Rodrigo A. Rojas Navarrete  
Director General del CONOCER



Folio: CONOCER-D-000007020

CONSEJO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

Este certificado es válido en el territorio nacional. No obstante, puede haber restricciones en otros países.

Ruta  
Cultural  
Mezcal  
Gto





MEZCAL TEMACHTIANI  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# 7ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI” Diplomado “Maestro del Mezcal”

## Testimoniales



Esperamos seas parte del siguiente grupo, en los cuales se han certificado de:

- Chicago – USA
- Los Ángeles – USA
- Nueva York – USA
- Vancouver – CANADA
- Aguascalientes
- Baja California
- CDMX
- Chiapas
- España
- Guanajuato
- Jalisco
- Michoacán
- Sonora
- Puebla
- Querétaro

2019

2020

2021

2022

2023

2024



**MEZCAL TEMACHTIANI**  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# 7ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI” Diplomado “Maestro del Mezcal”



**Centro Evaluador:**

**Bebidas Artesanales  
Supremas, SAS de CV.**



**Organizador del:**



**Organizador de la:**



[Visita la pagina](#)

[Visita la pagina](#)

Puedes pagar en nuestra tienda online:

[www.cuanaxmezcal.com.mx/producto/certificacion-mezcal-temachtiani](http://www.cuanaxmezcal.com.mx/producto/certificacion-mezcal-temachtiani)

Hoja de registro de participantes: <https://forms.gle/qZrXTbRZ4GeYvAH67>

**Mayores informes:**

- [www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani](http://www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani)
- WhatsApp - 461-1113359
- [ventas@cuanaxmezcal.com.mx](mailto:ventas@cuanaxmezcal.com.mx)
- Curso y evaluación presencial por impartirse en [Mezcal Cuanax](#).  
Escuela de formación mezcalero - Mineral de Pozos, Guanajuato. México



# CERTIFICACIÓN EN FABRICACIÓN DE MEZCAL ARTESANAL Maestro del mezcal



## CERTIFICACIÓN NACIONAL OFICIAL DE LA SEP

Este programa está dirigido a personas -mezcaleros, productores, ingenieros en alimentos, amantes del mezcal- que tengan el interés de realizar la fabricación de mezcal artesanal alineados al EC0313 Fabricación de mezcal artesanal y la NOM-070-SCFI-2016; que deseen obtener una certificación oficial nacional para incrementar el valor de su oficio.

### Objetivo general:

Al término del programa los participantes establecerán su competencia en la fabricación de mezcal del tipo artesanal de acuerdo con la recolección del maguey y preparación del mezcal, por medio de las prácticas de campo, con el fin de cumplir la norma mexicana.

### Temario:

1. Los magueyes, uso, tipos y taxonomía.
2. NOM-070-SCFI-2016
  1. Mezcales.
  2. El proceso de producción artesanal.
  3. Parámetros de calidad.
3. Recolectar el maguey.
4. Preparación del mezcal artesanal.



Mezcal  
temachtiani  
EC0313  
Fabricación de  
mezcal artesanal

**BAS**  
Bebidas  
Artesanales  
Supremas  
SAS de CV

**redconocer**  
de prestadores de servicios  
Centro de Evaluación

**redconocer**  
de prestadores de servicios  
Centro de Evaluación

### Resumen del EC0313 Fabricación de mezcal artesanal:

- **Desempeños:** cosechar los agaves, jima, transporte a la destilería, limpia del área de plantación, enciende el horno, cuece el agave, muele / tritura, fermenta, destila.
- **Productos:** agave para la preparación del mezcal seleccionado por su especie, agave cocido, agave molido / triturado, agave fermentado / agave destilado / mezcal artesanal elaborado.
- **Conocimientos:** Tiempo de capado del agave, función del quiote / pavilo, tipos de agave utilizados en la fabricación del mezcal, finalidad de utilizar el bagazo de agave húmedo en la cocción de los corazones / piña del agave y humedecer el horno, finalidad del molido / trituración / finalidad de la fermentación.
- **Actitudes / hábitos / valores:** Cooperación.

[www.4c-consultoria.com/ec0313-fabricacion-de-mezcal](http://www.4c-consultoria.com/ec0313-fabricacion-de-mezcal)

# CERTIFICACIÓN EN VENTA DE MEZCAL Maestro Promotor del Mezcal



## CERTIFICACIÓN NACIONAL OFICIAL DE LA SEP

Este programa está dirigido a personas -mezcaleros, barman, sommelier, mesero e interesados- involucradas en la venta de mezcales considerando sus atributos, características y tipo, así como estén alineados al EC0623 Venta de mezcal en establecimientos de alimentos y bebidas; que deseen obtener una certificación oficial nacional para incrementar el valor de su oficio.

### Objetivo general:

Al término del programa los participantes establecerán su competencia en la venta de mezcal en establecimientos, por medio de la presentación de opciones, servir bebidas y el cobro de cuenta, con el fin de desarrollar valor en el servicio hacia el consumidor.

### Temario:

1. Los mezcales, categorías y clases.
2. Denominación de origen mezcal.
3. NOM-070-SCFI-2016 y etiquetado.
4. Presentar opciones de mezcal.
5. Servir bebidas de mezcal.
6. Cobrar la cuenta de consumo de mezcal.



**Mezcalnamaka**  
EC0623  
Venta de mezcal en  
establecimiento de  
alimentos y bebidas



Resumen del **EC0623** Venta de mezcal en establecimientos de alimentos y bebidas:

- **Desempeños:** recibir al cliente, ofrecer mezcales, toma de orden, enviar la orden al bar y caja; trasladar bebidas solicitadas, servir la bebida de mezcal: presentar la cuenta, recoger la cuenta de consumo, verificar la forma de pago, presentar el comprobante de pago, despedir al cliente.
- **Productos:** orden servicio de mezcal; el monto de la cuenta de consumo.
- **Conocimientos:** clasificación de mezcales, diferencia entre mezcal y tequila, lugares de denominación de origen, tipos de agave, organismo regulador de la calidad, métodos de producción del mezcal.

# CERTIFICACIÓN EN CATA DE DESTILADOS NACIONALES Maestro Catador



## CERTIFICACIÓN NACIONAL OFICIAL DE LA SEP

Este programa está dirigido a personas -mezcaleros, barman, bartender, catadores, mezcolatras e interesados- involucradas en realizar procesos de cata analítica y hedonista, así como estén alineados al EC1456 Cata de destilados nacionales con denominación de origen; que deseen obtener una certificación oficial nacional para incrementar el valor de su oficio.

### Objetivo general:

Al término del programa los participantes establecerán su competencia en la catación de destilados nacionales con denominación de origen – mezcal-, por medio de la preparar la sesión para la cata, realizar el proceso de la cata analítica y hedonista y el cierre de la cata, con el fin de compartir experiencias sensoriales de alto valor.

### Temario:

1. Los atributos de los mezcales y destilados.
2. Los sentidos y la catas.
3. Preparar la sesión para la cata.
4. Realizar el proceso de la cata analítica y hedonista.
5. Realizar el cierre de la cata.



Resumen del **EC1456** Preparación y servicio de bebidas:

- **Desempeños:** Acondiciona los insumos y materiales para el procedimiento de la cata. Aplica la percepción aromática, apreciación visual, percepción aromática secundaria, análisis gustativo y sensorial de la cata analítica. Finaliza el protocolo de la cata analítica. Aplica la percepción aromática, apreciación visual, análisis gustativo y sensorial de la cata hedonista.
- **Productos:** La cédula de cata de la cata analítica.
- **Conocimientos:** El sentido del olfato, gusto, vista y oído. Características de los destilados nacionales, y de la cata analítica y hedonista.

[www.4c-consultoria.com/ec1456-cata-de-destilados](http://www.4c-consultoria.com/ec1456-cata-de-destilados)

# CERTIFICACIÓN EN PREPARACIÓN DE BEBIDAS Maestro en bebidas mezcaleras



## CERTIFICACIÓN NACIONAL OFICIAL DE LA SEP

Este programa está dirigido a personas -mezcaleros, barman, bartender, banqueteros e interesados- involucradas en preparar bebidas y desean hacer con mezcales considerando sus atributos, así como estén alineados al EC0128 Preparación y servicio de bebidas; que deseen obtener una certificación oficial nacional para incrementar el valor de su oficio.

### Objetivo general:

Al término del programa los participantes establecerán su competencia en la preparación y servicio de bebidas mezcaleras, por medio de la preparar el área del servicio de bebidas y preparar bebidas, con el fin de desarrollar valor agregado para el consumidor.

### Temario:

1. Los mezcales y sus atributos.
2. Preparar el área del servicio de bebidas.
3. Preparar bebidas mezcaleras.
4. Conociendo las bebidas clásicas.



### Resumen del EC0128 Preparación y servicio de bebidas:

- **Desempeños:** Limpia el área y equipo de operación, Limpia y trapea la cristalería utilizada, revisa el equipo de operación, y surte y monta la barra. Herirse en el momento de preparar el área. Revisa la orden de servicio, prepara jugos y guarnituras, elabora las bebidas solicitadas.
- **Productos:** Requisición realizada de abarrotes, suministros y licores, el aperitivo, el trago largo y corto, el digestivo derecho, el cocktail.
- **Conocimientos:** Características de la presentación final de aperitivo, trago largo, trago corto, digestivo y cocktail. Procedimiento de preparación de las siguientes bebidas: a) oporto, jerez, licor de hierbas, tequila y michelada cubana b) whisky, tequila, brandy y vodka c) crema damiana, anís, brandy, licor de almendras y cognac d) conga, sangría, piña colada, naranjada mineral y martín clásico. Guarnituras.

# FORMACIÓN EN DEMEZCAL

## Desarrollo Empresarial del Mezcal

4C Consultoría y desarrollo, A.C. ha tenido una experiencia desde el 2007 en la cadena productiva del maguey-mezcal.

DEMEZCAL Consultoría consiste en impulsar el Desarrollo Empresarial de una empresa de mezcal de forma integral o atendiendo sus necesidades específicas para resolver problemas o apoyar en su crecimiento, basado en nuestra experiencia de campo con consultorías y capacitaciones desde el 2007, investigación doctoral a nivel nacional (resultando en un modelo de atención a Empresas Rurales de Mezcal Artesanal -ERMA-), y acción sectorial en organizaciones nacionales, sistema producto maguey-mezcal, proyectos productivos y asesoría SAGARPA, SEDESOL, INDESOL, CONAFOR, S. ECONOMÍA, INADEM, GOBIERNO DE GUANAJUATO.



### Objetivo general:

Al término del programa los participantes identificarán los factores de competitividad que requiere una empresa de mezcal para su comercialización, por medio de la revisión de la normatividad aplicable.

### Temario:

1. Diagnóstico de la situación del desarrollo empresarial.
2. Aspectos fiscales: Padrón de alcoholes, padrón sectorial de exportación, marbetes, IEPS.
3. Exportación y los requisitos hacia Estados Unidos.
4. Factores de competitividad de una empresa rural de mezcal artesanal.
5. Diseño de una ruta turística del mezcal.

- Nuevo módulo sobre solicitudes
  - Incluido sin costo al contratar todo el diplomado.
- Incluye:
- o Instructor certificado en EC0217.01 y tesis doctoral.
  - o Curso online y sesión por videoconferencia.
  - o Constancia de capacitación (STPS).
  - o Diagnóstico de situación de empresa.